KitchenAid®

VOEDSELMOLEN & FRUIT- EN GROENTEZEEF
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

FOOD GRINDER & FRUIT/VEGETABLE STRAINER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

HACHOIR & PASSOIRE À FRUITS ET LÉGUMES
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

FLEISCHWOLF UND PÜRIERAUFSATZ
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

TRITATUTTO E PASSAVERDURE
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PICADORA DE ALIMENTOS Y COLADOR DE FRUTAS/VERDURAS
INSTRUCCIONES Y RECETAS

LIVSMEDELSKVARN & PASSERTILLSATS FÖR FRUKT OCH GRÖNSAKER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

KJØTTKVERN & FRUKT- OG GRØNNSAKSPRESSE
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

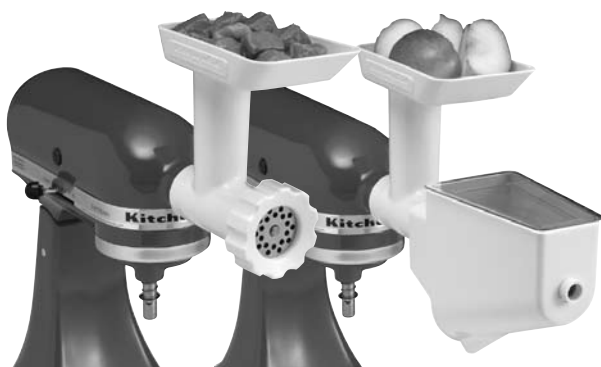
LIHAMYLLY & HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN
KÄYTTOHJEET JA RESEPTIT

KØDHAKKER & PURÉPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

TRITURADOR DE CARNE & PASSADOR DE PURÉS
INSTRUÇÕES E RECEITAS

HAKKAVÉL & ÁVAXTAPRESSA
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Italiano

Tritatutto modello 5FGA

Passaverdure modello 5FVSP

Passaverdure e Tritatutto modello 5FVSFGA

Progettati esclusivamente per l'utilizzo con tutti i robot da cucina KitchenAid® per uso domestico.

Indice

Italiano

Sicurezza degli accessori del robot da cucina

La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchiatura sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.

Questo è il simbolo dell'allarme sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue.

La mancata osservanza immediata delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

AVVERTENZA

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza l'elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti fondamentali precauzioni di sicurezza:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. L'elettrodomestico non deve essere usato da bambini o da persone inferme senza supervisione.
4. Scollegare il robot da cucina dalla presa quando non è in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontano dallo scarico.
6. Non utilizzare il robot da cucina con cavi o spine danneggiati, dopo aver riscontrato eventuali anomalie di funzionamento o danni o in caso di caduta. Riportare il robot da cucina al Centro Assistenza Autorizzato per revisione, riparazione, regolazione elettrica e/o meccanica.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da KitchenAid può avere come conseguenza incendio, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare il robot da cucina all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o che entri a contatto con superfici calde.
10. Non inserire mai il cibo con le mani. Servirsi sempre della combinazione di pestello e di chiave.
11. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
12. Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico.

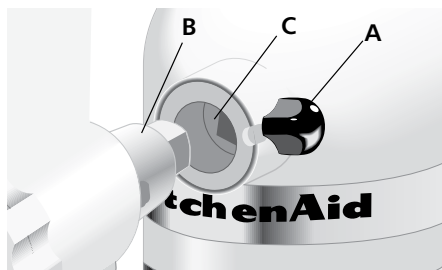
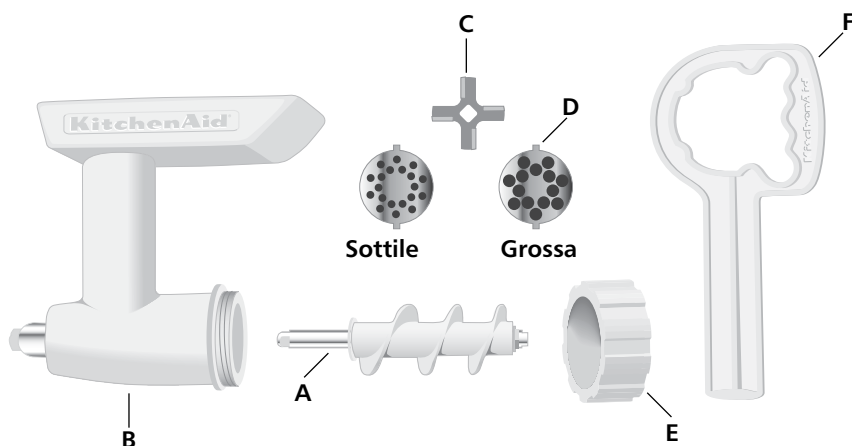
Italiano

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Collegamento del robot da cucina

Prima di collegare il robot da cucina

1. Ruotare il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina su "O" (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l'alimentazione.
3. In base al tipo di allogiamento accessori, rovesciare verso l’alto il coperchio provvisto di cardini o allentare la manopola di sicurezza per accessori (A) ruotandola in senso antiorario e rimuovere il coperchio dell’alloggiamento accessori.
4. Inserire il perno di trasmissione dell’accessorio (B) nell’attacco per l’asse conduttore (C), accertandosi che il perno di trasmissione sia ben inserito nell’attacco per l’asse conduttore quadrato.
5. Potrebbe essere necessario ruotare l’accessorio in avanti e all’indietro. Una volta che l’accessorio è nella posizione corretta, il perno sull’alloggiamento albero dell’accessorio si fisserà nell’incavo sul margine dell’attacco.
6. Serrare la manopola di sicurezza per accessori ruotandola in senso orario fino a quando l’accessorio non sarà completamente fissato al robot da cucina.

Italiano

Tritatutto

Montaggio del tritatutto

1. Inserire l'ingranaggio a vite (A) nel corpo del tritatutto (B).
2. Posizionare le quattro lame autoaffilanti (C) sul gambo quadrato, sull'estremità esposta dell'ingranaggio a vite.
3. Posizionare le piastre (D) sulle quattro lame autoaffilanti, facendo corrispondere le linguette delle piastre con le dentellature del corpo del tritatutto.
4. Posizionare l'anello portastampo (E) sul corpo del tritatutto, ruotandola e fissandola a mano, senza stringerla eccessivamente.

NOTA: La combinazione di pestello e chiave (F) è utilizzata esclusivamente per la rimozione dell'anello portastampo (E). Non utilizzare per serrare l'anello (E).
NOTA: La funzione passaverdure si può ottenere aggiungendo il passaverdure (modello 5FVSP) al tritatutto. La funzione di insaccatura si può ottenere aggiungendo il set per insaccare (modello 5SSA) al tritatutto.

Tritatutto

Utilizzo del tritatutto

⚠AVVERTENZA

Pericolo lame rotanti

Utilizzate sempre la combinazione di pestello e chiave.

Tenete le dita lontane dalle aperture.

Tenete fuori dalla portata dei bambini.

La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare amputazioni o tagli.

1. Tagliare il cibo a striscioline o a pezzetti e inserirlo nel raccoglitore. La carne deve essere tagliata a strisce lunghe e sottili.
2. Impostare la velocità del robot da cucina su 4 e inserire il cibo nel raccoglitore servendosi della combinazione di pestello e chiave.

NOTA: Durante la lavorazione di grosse quantità di cibi ricchi d'acqua (come pomodori o uva), potrebbe uscire del liquido. Per eliminarlo, continuare a utilizzare il robot da cucina. Per evitare danni al robot da cucina, non aggiungere altro cibo prima che il liquido sia stato drenato dal raccoglitore.

Piastre per affettatura spesse – Da utilizzare per triturare carne cruda o cotta, verdure compatte, frutta disidratata e formaggi.

Piastre per affettatura sottile – Da utilizzare per triturare carne cruda, carni cotte, paté e pangrattato.

Tritare la carne – Per ottenere un prodotto più omogeneo e tenero, triturare la carne di manzo due volte. Per ottenere una migliore consistenza, triturare la carne quando è molto fredda o parzialmente congelata. Le carni grasse devono essere macinate solo una volta.

Tritare il pane – Per preparare il pan grattato, accertarsi che il pane sia completamente essiccato in forno, in modo da rimuoverne ogni traccia d'acqua, oppure non essiccato affatto. Il pane parzialmente essiccato rischia di inceppare il tritatutto.

NOTA: Non triturare nel tritatutto cibi molto solidi e corposi, come il pane fatto in casa completamente essiccato. Il pane fatto in casa deve essere triturato fresco e poi essiccato all'aria o in forno.

Allentamento dell'anello portastampo – Se l'anello portastampo è troppo serrato per essere rimosso a mano, far scivolare la combinazione di pestello e chiave lungo i solchi e ruotare in senso antiorario.

NOTA: Per evitare di danneggiare il tritatutto, non utilizzare la combinazione di pestello e chiave per serrare l'anello portastampo al corpo del tritatutto.

Pulizia del tritatutto

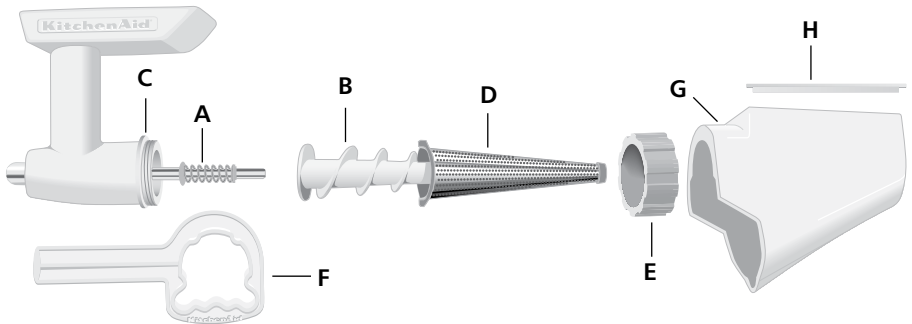
Prima di tutto, smontare completamente il tritatutto.

È possibile lavare in lavastoviglie:

- il corpo del tritatutto
- l'ingranaggio a vite
- l'anello portastampo
- la combinazione di pestello e chiave

Le parti di seguito elencate devono essere lavate a mano, in acqua tiepida e con sapone, dopodiché perfettamente asciugate:

- quattro lame autoaffilanti
- piastre spesse e sottili per affettare

Passaverdure

Montaggio del passaverdure

1. Far scivolare l'estremità più piccola dell'asta passaverdura (A) nell'apertura dell'ingranaggio a vite più grossa (B) fino a che non sia saldamente in posizione.
2. Inserire l'ingranaggio a vite più grosso nel corpo del tritatutto (C).
3. Collegare il cono del passaverdure (D) sull'estremità esposta della vite, facendo corrispondere le linguette del cono con le dentellature del corpo del tritatutto (C).
4. Posizionare l'anello portastampo (E) sul corpo del tritatutto, ruotandolo a mano fino a che è possibile, senza stringerlo eccessivamente.

NOTA: La combinazione di pestello e chiave (F) è utilizzata esclusivamente per la rimozione dell'anello portastampo (E). Non utilizzare per serrare l'anello portastampo (E).

5. Far scivolare il contenitore del passaverdure (G) sul cono e farlo scattare sulla parte superiore dell'anello portastampo.
6. Posizionare il coprivassoio (H) sul contenitore del passaverdure (G).

Italiano

Utilizzo del passaverdure

⚠AVVERTENZA

Pericolo lame rotanti

Utilizzate sempre la combinazione di pestello e chiave.

Tenete le dita lontane dalle aperture.

Tenete fuori dalla portata dei bambini.

La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare amputazioni o tagli.

1. Dopo aver collegato il passaverdure al robot da cucina, posizionare la ciotola del robot da cucina sotto al contenitore del passaverdure per raccogliere il cibo passato e una ciotola più piccola sotto l'estremità aperta per raccogliere gli scarti di cibo.
2. Tagliare il cibo in pezzi che possano essere introdotti nel raccoglitore.
3. Impostare la velocità del robot da cucina su 4 e inserire il cibo nel raccoglitore servendosi della combinazione di pestello e chiave.

Passati di frutta e verdure

- Tagliare in pezzetti che possano essere introdotti nel raccoglitore
- Togliere pelli e scorze dure e spesse, ad esempio quelle delle arance
- Togliere tutti i noccioli grossi, ad esempio quelli delle pesche
- Togliere gusci o gambi, ad esempio quelli di fragole e uva
- Cuocere tutta la frutta e la verdura dura o compatta prima di passarla

NOTA: Durante la lavorazione di grosse quantità di cibi ricchi d'acqua (come pomodori o uva), potrebbe uscire del liquido. Per eliminarlo, continuare a utilizzare il robot da cucina. Per evitare danni al robot da cucina, non aggiungere altro cibo prima che il liquido sia stato drenato dal raccoglitore.

Passaverdure

NOTA: Per evitare danni al passaverdure e/o al robot da cucina, non inserirvi uva Lambrusco o dalla buccia spessa. È possibile passare solo uve vinifere, ad esempio Tokay e Moscato.

Pulizia del passaverdure

Prima di tutto, smontare completamente il passaverdure.

È possibile lavare in lavastoviglie:

- il corpo del tritatutto
- l'ingranaggio a vite
- il cono del passaverdure
- il contenitore del passaverdure
- il coprivassoio
- l'anello portastampo
- la combinazione di pestello e di chiave

Le parti di seguito elencate devono essere lavate a mano, in acqua tiepida e con sapone, dopodiché perfettamente asciugate:

- l'asta passaverdura

È possibile che alcuni alimenti lascino macchie sui componenti. Queste macchie possono essere rimosse in uno dei seguenti modi: (1) mettere le parti lavabili in lavastoviglie nella lavastoviglie e impostare il ciclo di lavaggio solitamente utilizzato per stoviglie non eccessivamente sporche, oppure (2) strofinare una piccola quantità di olio o grasso da cucina sulle macchie, lavarle in acqua calda con detersivo e asciugare. Per rimuovere la polpa dal cono dal passaverdure, è possibile utilizzare uno scovolino per bottiglie.

Allentamento dell'anello portastampo – Se l'anello portastampo è troppo serrato per essere rimosso a mano, far scivolare la combinazione di pestello e chiave lungo i solchi e ruotare in senso antiorario.

NOTA: Per evitare danni al passaverdure, non utilizzare la combinazione di pestello e chiave per serrare l'anello portastampo al corpo del passaverdure.

Salsa affumicata

4 grossi pomodori, pelati e tagliati in sei parti
1 o 2 peperoncini Chipotle o 1 peperoncino in scatola
1 cipolla media, tagliata in sei parti
1 spicchio d'aglio
80 ml di aceto
1 cucchiaino di sale

Montare il tritatutto, utilizzando la piastra per affettatura spesse. Collegare il tritatutto al robot da cucina. Portare la velocità a 4 e triturare i pomodori, il pepe, la cipolla e l'aglio nella ciotola larga o nella pentola posizionata sotto il tritatutto. Aggiungere tutti gli altri ingredienti; miscelare bene. Per ottenere una salsa più densa, portare il composto a ebollizione in una pentola. Ridurre il calore al minimo. Cuocere da 5 a 10 minuti o fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Suggerimento: I chipotle sono peperoncini jalapeño secchi e affumicati. Se non disponibili, sostituirli con peperoncini jalapeño freschi e 1 goccia di fumo liquido.

Se non disponibili, sostituirli con peperoncini Jalapeño freschi e 2 cucchiai di salsa barbecue.

Dosi: 20 porzioni da 30 ml cadauna.

Polpette svedesi con salsa cremosa

Polpette svedesi

- 500 *g di costata di manzo disossata, tagliata in strisce da 2,5 cm*
- 250 *g di carne di vitello disossata, tagliata in strisce da 2,5 cm*
- 1 *cipolla media, tagliata in sei parti*
- 2 *fette di pane di semola di grano integrale, tagliate in pezzi*
- 1 *cucchiaino di sale*
- 5 *g di noce moscata*
- 3 *g di pepe della Giamaica*
- 3 *g di pepe nero*
- 60 *ml di sostituto per uova senza grassi o 1 uovo*
- 120 *ml di latte scremato*

Salsa cremosa

- 60 *g di sughetto delle polpette o margarina o burro*
- 60 *g di farina*
- 500 *ml di latte intero*
- 10 *g di granulato istantaneo per brodo di manzo o 1 dado di brodo di manzo*
- 2 *g di pepe nero*

Montare il tritatutto, utilizzando il piastre per affettatura sottile. Collegare il tritatutto al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e macinare la carne di manzo, la carne di vitello, la cipolla e il pane nella ciotola posizionata sotto il tritatutto. (rimettere il composto nel tritatutto e triturare ancora una o due volte per ottenere polpette di carne finissima). Aggiungere tutti gli altri ingredienti; miscelare bene.

Dare forma al composto formando polpette da 2,5-cm e disporle in un tegame da forno da 40 x 26 x 2,5 cm. Cuocere in forno a 230 °C per 15 minuti, o fino a che non siano rosolate e non presentino più una parte rosa al centro.

Durante la cottura delle polpette, preparare la salsa cremosa. Riscaldare il sughetto delle polpette o sciogliere la margarina in una grossa pentola. Aggiungere la farina e mescolare fino a che non si formino delle bolle. Unire e mescolare gradualmente tutti gli altri ingredienti. Cuocere a fiamma medio-bassa fino a che il composto non si addensi e cominci appena a fare delle bolle. Versarci sopra le polpette svedesi.

Servire le polpette come aperitivo o assieme a delle tagliatelle come primo piatto.

Dosi: 20 porzioni per aperitivi (4 polpette per porzione) o 10 porzioni per piatto principale (8 polpette per porzione).

Salsa alla bolognese

- *30 ml di olio di oliva*
- *2 carote, pelate e tagliate in strisce da 2,5 cm*
- *2 gambi di sedano tagliati in pezzi da 2,5 cm*
- *1 cipolla grande, tagliata in otto parti*
- *20 g di fronde di prezzemolo*
- *700 g carne di manzo macinata*
- *250 g carne di maiale macinata*
- *3 spicchi d'aglio*
- *10 grossi pomodori maturi, tagliati in sei parti*
- *5 g di basilico (10 foglile tritate grossolanamente)*
- *5 g di origano*
- *1 foglia di alloro*
- *1 cucchiaino di sale*
- *2 g di pepe*
- *60 ml di acqua*
- *60 ml di vino rosso secco*
- *200 g di concentrato di pomodoro*

Riscaldare l'olio in una padella dal diametro di 30 cm a fiamma media. Aggiungere carote, sedano, cipolla, prezzemolo, carne di manzo macinata, carne di maiale macinata e aglio. Lasciare rosolare per 20 minuti. Togliere il composto dalla fiamma e lasciare raffreddare per 10 minuti.

Montare il tritatutto, utilizzando il piastre per affettatura spesse e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e macinare il composto in una pentola da 5,7 litri.

Montare il passaverdure e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e passare i pomodori. Dosare 950 ml di purea. Aggiungere il passato e il concentrato di pomodoro, il basilico, l'origano, la foglia di alloro, sale, pepe, la conserva di pomodoro, acqua e vino al composto di carne. Coprire e lasciare sobbollire a fiamma medio-bassa per un'ora.

Dosi: 2 litri salsa.

Pesto

- *80 g di foglie di basilico fresco*
- *40 g di fronde di prezzemolo*
- *2 spicchi d'aglio*
- *5 g di sale*
- *2 g di pepe*
- *100 g di parmigiano*
- *120 ml di olio di oliva*
- *50 g di pinoli (facoltativo)*

Montare il tritatutto, utilizzando il piastre per affettatura sottile e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e triturare le foglie di basilico, le fronde di sedano e l'aglio nella ciotola del robot da cucina. Aggiungere sale, pepe e parmigiano. Collegare la ciotola e la frusta. Impostare la velocità su 6 e frullare per 1 minuto. Interrompere e raschiare la ciotola. Impostare la velocità su 8 e aggiungere gradualmente l'olio di oliva a filo, frullando fino al completo assorbimento. Condire ogni porzione di pasta con circa 30 ml di pesto.

Suggerimento: Se il pesto non viene consumato tutto in una volta, riporlo in una barattolo e coprirlo con uno strato sottile di olio di oliva per evitare che scurisca. Conservare in frigorifero per una settimana o in congelatore per una lunga conservazione.

Dosi: 500 ml.

Chutney di pesche dorate

- *4 grosse pesche, pelate e spezzettate o 1 confezione (450 g) di pesche congelate, sciolte*
- *120 ml di aceto*
- *1/2 cipolla sminuzzata finemente*
- *60 g di frutta disidratata a pezzetti*
- *120 g di zucchero di canna compresso*
- *60 g di zucchero*
- *40 g di zenzero cristallizzato finemente triturato*
- *4 o 5 chiodi di garofano*
- *1 g di pepe della Giamaica*

Montare il passaverdure e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e passare le pesche in un grossa pentola posizionata sotto al passaverdure. Aggiungere tutti gli altri ingredienti. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Far cuocere circa per 20 minuti o fino a che non si addensi, mescolando frequentemente.

Dosi: 24 porzioni da 20 g cadauna.

Burro di mele di stagione

1,5 *kg di mele per cucinare, tagliate in quattro parti*
200 *ml di succo di mele*
120 *ml di aceto*
450 *g di zucchero*
10 *g di cannella*
4 *chiodi di garofano*
7 *g di pepe della Giamaica*

Mettere le mele, il succo di mela e l'aceto in una pentola capiente o in forno. Far cuocere a fiamma media per circa 15 minuti o fino a quando non diventi molto soffice, mescolando di tanto in tanto.

Montare il passaverdure e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e passare le mele cotte nella ciotola del robot da cucina posizionata sotto al passaverdure. Mettere nuovamente le mele in un tegame. Aggiungere lo zucchero e le spezie; mescolare bene. Cuocere a fiamma bassa fino a che lo zucchero non sia completamente sciolto, mescolando costantemente. Far cuocere da 15 a 20 minuti circa o fino a che non si addensi, mescolando frequentemente. Versare con un mestolo in un vasetto caldo e sterilizzato da 235 ml. Tenere per 10 minuti in acqua calda bollente. Togliere i vasetti dall'acqua. Lasciare raffreddare; aggiungere sale.

Dosi: circa 1,2 litri (10 ml per porzione).

Hummus

1 *barattolo (565 g) di ceci, scolati*
60 *ml di acqua fredda*
60 *ml di succo di limone fresco*
60 *g di tahini (pasta di semi di sesamo) o due cucchiaini di olio di sesamo*
2 *spicchi d'aglio, sminuzzato*
4 *g di sale*
2 *g di paprika (a scelta)*

Montare il passaverdure, utilizzando le piastre per affettatura sottile e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e passare i ceci nella ciotola del robot da cucina.

Aggiungere acqua, succo di limone, tahini, aglio, sale e paprika. Collegare la ciotola e la frusta al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e frullare per 1 minuto. Interrompere e raschiare la ciotola. Impostare la velocità su 10 e frullare per 1 minuto o fino ad ottenere una miscela omogenea. Servire con pane Pita.

Dosi: 475 ml.

Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid® per l'Europa (per uso domestico)

Durata della garanzia:	**KitchenAid si accolla il pagamento di:**	**KitchenAid non si accolla il pagamento di:**
DUE ANNI di copertura totale a partire dalla data di acquisto.	Parti di ricambio e costi di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni effettuate se il tritatutto o il passaverdure sono stati utilizzati per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza Post-Vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza autorizzato KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato gli accessori per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio clienti

Per l'Italia: Numero Verde: 00800 38104026
(chiamata gratuita)

Indirezzo: KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.it

www.KitchenAid.com